exido
STEEL SERIES

243-018

DK Vaffeljern 2
SE Våffeljärn 5
NO Vaffeljern.....8
FI Vohvelirauta 11
UK Wafflemaker.....14
DE Waffeleisen 16
PL Gofrownica 19
RU Вафельница 22

DK

For at De kan få mest glæde af Deres Vaffeljern, beder vi Dem venligst gennemlæse denne brugsanvisning, før de tager Vaffeljernet i brug. Vi anbefaler Dem yderligere at gemme brugsanvisningen, hvis De på et senere tidspunkt skulle få brug for at opfriske Vaffeljernets funktioner.

Almindelige sikkerhedsforanstaltninger.

1. Anvend kun vaffeljernet til det, det er beregnet til.
2. Vaffeljernet må kun tilsluttes 230 V
3. Berør aldrig metaldelene på vaffeljernet, mens det er i brug. Metaldelene bliver meget varme ved brug.
4. Selve vaffeljernet må ikke nedsænkes i nogen former for væske.
5. Efter endt brug skal stikket tages ud af stikkontakten.
6. Før rengøring skal stikket tages ud af stikkontakten og vaffeljernet skal være helt nedkølet.
7. Anvend ALDRIG metalredskaber på de specialbehandlede varmeplader.
8. Undlad at trække i ledningen, når De tager stikket ud af stikkontakten.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over en bordkant eller lignende og sørg for at ledning ikke kommer i klemme i skuffe eller lign.
10. Anbring aldrig vaffeljernet på eller nær komfur eller i ovnen.
11. Anvend kun vaffeljernet indendørs.
12. Når vaffeljernet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn.
13. Små børn bør holdes under opsyn, såfremt de befinder sig i nærheden af vaffeljernet, mens det er i brug.
14. Vaffeljernet bør opbevares utilgængeligt for børn.
15. Såfremt apparatet eller ledningen skulle blive beskadiget, undlad da at benytte apparatet. Indlever det til en fagmand for reparation.

Før anvendelse

Før De begynder at bage vafler første gang bør varmepladerne aftørres med en let fugtig klud. Smør derefter varmepladerne med en smule smør, margarine eller madolie.

Almindeligt brug

1. Anbring Vaffeljernet på et hårdt, vandret underlag.
2. Tilslut Vaffeljernet 230 V og tænd for stikkontakten. Den røde kontrollampe vil nu lyse. Indstil nu til den ønskede temperatur (1-5). Der vil ved brug første gang forekomme lidt røg, dette er helt normalt.
3. Luk låget på vaffeljernet og vent til den grønne lampe tænder. Nu har vaffeljernet den ønskede temperatur.
4. Åbn Vaffeljernet, hæld dejmassen i midten på den nederste plade, når låget lukkes vil dejen blive fordelt på hele pladen.
5. Luk vaffeljernet. Hold ikke i håndtaget, mens De bager vafler, da dampen er meget varm. Mens bagningen foregår, vil den grønne lampe tænde og slukke flere gange. Dette indikerer at termostaten sørger for, at pladerne hele tiden har den rette temperatur. Den fortæller ikke hvornår De skal starte og stoppe bagningen.
6. Bag de første vafler i ca. 4 min. til de er gyldenbrune. De efterfølgende vafler bages i ca. 3 min. alt efter tykkelse. Hvis De ønsker, at vaflerne skal være mørkere, kan De blot bage dem lidt længere tid.
7. Låget vil løfte sig lidt under bagning da dejen hæver lidt under tilberedningen. Åbn ikke vaffeljernet det første minut under bagningen, det vil forlænge tilberedningstiden.

8. Åbn forsigtig vaffeljernet. Løsn forsigtig vaflen med en varmebestandig plastpalet eller træpalet. Brug ALDRIG metal redskaber såsom kniv, gaffel, ske eller metalpalet til at løsne vaflen med, da dette kan skade belægningen på varmepladerne. Hvis der har været anvendt metalredskaber på vaffeljernet, bortfalder garantien.
9. Når De er færdig med at bage, lader De vaffeljernet stå åbent og tager stikket ud af stikkontakten. Lad vaffeljernet køle helt af, før De børster krummerne fra pladerne og rengør den med en tør klud. Brug aldrig vand med rengøringsmidler eller lignende.

OPSKRIFTER PÅ VAFLER:

Vanillevafler

150 g smør el margarine
200 g sukker
4 æg
Vanillesukker
1/2 tsk salt
250 g hvedemel
1 tsk bagepulver
1-2 spsk mælk ell. piskefløde

Bland smør, sukker, æg, vanillesukker, salt, mel og bagepulver sammen. Rør godt, tilsæt fløden eller mælken til sidst sukker efter behag drysses over som pynt.

Ostevafler

200 g smør eller margarine
4 æg
1/2 tsk salt
200 g mel
1/2 tsk bagepulver
1/2 dl lunkent vand
2 spsk reven ost
Paprika

Rør smør, æg og salt godt sammen. Kom skiftevis bagepulver, mel og lunkent vand i. Tilsæt til sidst reven ost og smag til med paprika.

Kiksvafler:

5 æggeblommer
5 spsk varmt vand
1oo g sukker
reven citron
150 g mel
1/2 tsk bagepulver
1 spsk rom
5 stiftpiskede æggehvider
Pynt: melis
Pisk æggeblommer, vand sukker og citronskal til skum. Tilsæt bagepulver, mel og rom og til sidst de stiftpiskede æggehvider. Bag vaflerne med det samme.

Æblevafler

150 g smør eller margarine
200 g sukker
4 æg
1/2 tsk salt
250 g mel
1 tsk bagepulver
1 tsk kanel
1 knivspids nellike
2 revne æbler
Pynt: melis

Alle ingredienser blandes grundigt.

Kagevafler

200 g smør eller margarine
165 g sukker
4 æg
350 g mel
Vanillesukker
3 spsk bagepulver
Ca. 1 dl. Vand

Pisk sukker og æg, tilsæt de øvrige ingredienser. Dejen skal være tyk.

Rengøring

- Tag stikket ud af stikkontakten og lad vaffeljernet køle af.
- Brug et stykke køkkenrulle eller en let fugtig klud til at aftørre varmepladerne med.
- Brug evt.en let fugtig blød svamp til rengøring.

- Hvis der skulle sidde en smule dejrester tilbage på varmepladerne kan dette løsnes ved at komme en anelse madolie på. Lad olien sidde i 5 minutter, og aftør varmepladerne med et stykke køkkenrulle. Vaffeljernet skal vær fuldstændigt afkølet, før denne procedure foretages.
- Brug INGEN former for stærke opløsende eller slibende rengøringsmidler. Brug IKKE metalredskaber eller stålbørster ved rengøring. Apparatet eller ledning må IKKE nedsænkes i nogen former for væske.

MILJØTIPS

Et el/elektronik produkt bør, når det ikke længere er funktionsdygtigt, bortskaffes med mindst mulig miljøbelastning. Apparatet skal bortskaffes efter de lokale regler i din kommune, men i de fleste tilfælde kan du komme af med produktet på din lokale genbrugsstation.

GARANTIEN GÆLDER IKKE

- hvis ovennævnte ikke iagttages.
- hvis der har været foretaget uautoriseret indgreb i apparatet.
- hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for vold eller lidt anden form for overlast.
- for fejl som måtte opstå grundet fejl på ledningsnettet.

Grundet konstant udvikling af vore produkter på funktions- og designsiden forbeholder vi os ret til ændringer af produktet uden forudgående varsel.

IMPORTØR:

Adexi Group

Der tages forbehold for trykfejl i brugsanvisningen

SE

För att du ska få största möjliga glädje av ditt våffeljärn, ber vi dig läsa igenom denna bruksanvisning, innan du använder våffeljärnet första gången. Vi rekommenderar att du spar bruksanvisningen, om du vid ett senare tillfälle skulle vilja informera dig om våffeljärnets funktioner.

Allmänna säkerhetsinstruktioner

1. Använd våffeljärnet endast till det som det är avsett for.
2. Våffeljärnet får endast anslutas till 230 V
3. Tag aldrig i metalldelarna på våffeljärnet medan det används, eftersom metalldelarna blir mycket warma.
4. Själva våffeljärnet får aldrig sänkas ner i någon form av vätska.
5. Dra ur sladden när du använt våffeljärnet färdigt.
6. Dra ut sladden och låt våffeljärnet bli helt kallt innan du rengör det.
7. Använd ALDRIG metallredskap på de specialbehandlade laggarna.
8. Undvik att dra i sladden när du tar ut den ur kontakten.
9. Låt inte sladden hänga ut över en bordskant eller liknande och se till att sladden inte kommer i kläm i en låda eller liknande.
10. Placera aldrig våffeljärnet på, eller i närheten av en spis eller i ugnen.
11. Våffeljärnet används endast inomhus.
12. Håll våffeljärnet under uppsyn vid användande.
13. Små barn, som befinner sig i närheten av våffeljärnet när det används, ska hållas under uppsyn.
14. Våffeljärnet bör förvaras oåtkomligt för barn.
15. Använd inte våffeljärnet om det eller sladden skadats. Indlever det til en fagmand for reparation. Reparation ska utföras av auktoriserad personal. Lyft alltid våffeljärnet i handtaget.

Före första användandet

Innan du gräddar våfflor första gången, bör laggarna torkas av med en lätt fuktad trasa. Smörj därefter laggarna med en aning smör, margarin eller matolja.

Allmänt bruk

1. Ställ våffeljärnet på ett hårt, vågrätt underlag.
2. Anslut våffeljärnet till 230 V och sätt i stickkontakten i vägguttaget. Den röda kontrollampan lyser. Ställ nu in våffeljärnet på den önskade temperaturen (1-5). När våffeljärnet används första gången kan det ryka lite från järnet, det är helt normalt.
3. Stäng locket på våffeljärnet och vänta tills den gröna lampan tänds. Nu har våffeljärnet uppnätt önskad temperatur.
4. Öppna våffeljärnet och häll smeten i mitten på den nedre laggen. När locket stängs, fördelas smeten över hela plåten.
5. Stäng våffeljärnet. Håll ej i handtaget medan du gräddar våfflor eftersom ångan är mycket varm. Den gröna lampan tänds och släcks flera gånger medan gräddningen pågår. Detta indikerar att termostaten ser till att laggarna hela tiden har rätt temperatur. Det talar inte om när du ska påbörja och avsluta gräddningen.
6. Grädda de första våfflorna ca 4 min. tills de fått en fin färg. Därefter gräddas våfflorna ca 3 min. beroende på tjocklek. Om du vill ha mörkare våfflor, ska de bara gräddas lite längre.
7. Locket lyfts en aning under gräddningen eftersom smeten jäser något under tillagningen. Öppna inte våffeljärnet den första minuten av gräddningen.

8. Öppna våffeljärnet försiktigt. Lossa våfflan försiktigt med en plast- eller träspade som tål värme. Använd ALDRIG metallredskap som kniv, gaffel, sked eller metallspade för att lossa våfflan. Det kan skada beläggningen på laggarna. Om metallredskap har använts, bortfaller garantin på våffeljärnet.
9. Låt våffeljärnet stå öppet när du är färdig och dra ur sladden. Låt våffeljärnet svalna helt innan du borstar bort ev. smulor från laggarna. Rengör det med en torr trasa. Använd aldrig vatten med rengöringsmedel eller liknande.

RECEPT PÅ VÅFFLOR:

Vaniljvåfflor

150 g smör eller margarin
200 g socker
4 ägg
vaniljsocker
1/2 tsk salt
250 g vetemjöl
1 tsk bakpulver
1-2 msk mjölk eller vispgrädde

Blanda smör, socker, ägg, vaniljsocker, salt, mjöl och bakpulver. Rör smeten slät och jämn. Tillsätt grädde eller mjölk sist. Pudra eventuellt över med socker.

Ostvåfflor

200 g smör eller margarin
4 ägg
1/2 tsk salt
200 g mjöl
1/2 tsk bakpulver
1/2 dl ljummet vatten
2 msk riven ost
paprika

Rör smör, ägg och salt. Tillsätt bakpulver, mjöl och ljummet vatten. Riven ost blandas i sist och smeten smakas av med paprika.

Frasvåfflor:

5 äggulor
5 msk varmt vatten
100 g socker
riven citron
150 g mjöl
1/2 tsk bakpulver
1 msk rom
5 hårt vispade äggvitor
Dekoration: florsocker

Vispa äggulor, vatten, socker och citronskal till skum. Tillsätt bakpulver, mjöl, rom och vänd ner äggvitorna. Grädda våfflorna omedelbart.

Äppelvåfflor

150 g smör eller margarin
200 g socker
4 ägg
1/2 tsk salt
250 g mjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk kanel
1 knivsudd nejlika
2 rivna äpplen
Dekoration: florsocker

Rör ihop alla ingredienser ordentligt.

Kakvåfflor

200 g smör eller margarin
165 g socker
4 ägg
350 g mjöl
vaniljsocker
3 msk bakpulver
ca 1 dl vatten

Vispa ihop socker och ägg. Rör ner de övriga ingredienserna. Smeten ska vara tjock.

Rengöring

- Dra ur sladden och låt våffeljärnet svalna.
- Använd hushållspapper eller fuktad trasa för avtorkning av laggarna.
- Använd ev. en lätt fuktad mjuk svamp till rengöring.

- Om det finns smetrester kvar på laggarna, kan detta avlägsnas med hjälp av litet matolja. Låt oljan sitta kvar i 5 minuter och torka därefter av laggarna med hushållspapper. Våffeljärnet ska vara helt kallt innan detta görs.
- Använd INGA slags starka, upplösande eller slipande rengöringsmedel. Använd INTE metallredskap eller stålborstar vid rengöring. Våffeljärnet eller sladden får INTE sänkas ner i någon form av vätska.

MILJÖTIPS

En el-/elektronikprodukt bör avfallshanteras med minsta möjliga miljöbelastning när den inte längre är funktionsduglig. Apparaten ska avfallshanteras efter de lokala reglerna i din kommun, men i många fall kan du göra dig av med produkten på din lokala avfallsstation.

GARANTIN GÄLLER INTE

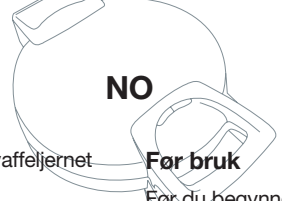
- om ovanstående inte följs.
- om det företagits oauktoriserade ingrepp i apparaten.
- om apparaten misskötts, varit utsatt för våld eller tagit annan form av skada.
- För fel som uppstått på grund av fel på elnätet.

På grund av konstant utveckling av våra produkter vad gäller funktion och design, förbehåller vi oss rätten att ändra produkten utan föregående avisering.

IMPORTÖR:

Adexi Group

Förbehåll för tryckfel i bruksanvisningen.



NO

For at du kan få mest mulig glede av vaffeljernet ditt, vil vi be deg lese gjennom denne bruksanvisningen før det tas i bruk. Dessuten anbefaler vi at du tar vare på bruksanvisningen, i tilfelle du på et senere tidspunkt skulle få bruk for å gjenoppfriske vaffeljernets funksjoner.

Alminnelige sikkerhetsregler.

1. Bruk vaffeljernet kun til det den er beregnet til.
2. Vaffeljernet må kun tilkobles 230 V.
3. Rør aldri metalldelene på vaffeljernet mens det er i bruk. Metalldelene blir meget varme ved bruk.
4. Selve vaffeljernet må ikke dyppes i vann eller annen væske.
5. Trekk støpselet ut av kontakten etter bruk.
6. Før rengjøring skal støpselet tas ut av stikkontakten og vaffeljernet skal være helt avkjølt.
7. Bruk ALDRI metallredskaper på de spesialbehandlede varmeplatene.
8. Trekk ikke i ledningen for å ta støpselet ut av stikkontakten.
9. La ikke ledningen henge ut over bordkanten e.l. Sørg for at ledningen ikke kommer i klem i skuffer e.l.
10. Sett aldri vaffeljernet på eller i nærheten av en komfyr eller i en ovn.
11. Bruk vaffeljernet kun innendørs.
12. Hold vaffeljernet under konstant oppsyn så lenge det er i bruk.
13. Ha tilsyn med små barn dersom de er i nærheten av vaffeljernet mens det er i bruk.
14. Vaffeljernet bør oppbevares utilgjengelig for barn.
15. Dersom apparatet eller ledningen blir ødelagt må apparatet ikke brukes. Levér det til en fagmann til reparasjon.
16. Løft vaffeljernet alltid etter håndtaket.

Før bruk

Før du begynner å steke vafler for første gang, bør varmeplatene tørkes av med en lett fuktet klut. Smør deretter varmeplatene med litt smør, margarin eller matolje.

Alminnelig bruk.

1. Legg vaffeljernet på et hardt, vannrett underlag.
2. 230 V kobles til vaffeljernet og stikkontakten slås på. Den røde kontrollampen vil nå lyse. Still nå inn ønsket temperatur (1-5). Ved førstegangsbruk vil det forekomme litt røyk. Dette er helt normalt.
3. Legg lokket på vaffeljernet og vent til den grønne lampen lyser. Nå har vaffeljernet oppnådd ønsket temperatur.
4. Åpne vaffeljernet og hell røren midt på den nederste platen. Når lokket legges ned, vil røren bli fordelt over hele platen.
5. Lukk vaffeljernet. Hold ikke i håndtaket mens du steker vafler, da dampen er meget varm. Mens steking pågår, vil den grønne lampen lyse og slukke flere ganger. Dette viser at termostaten sørger for at platene hele tiden har riktig temperatur. Den forteller ikke når du skal starte og stoppe stekingen.
6. Stek de første vaflene i ca. 4 minutter, til de er gyllenbrune. De neste vaflene stekes i ca. 3 minutter, alt etter tykkelse. Hvis du ønsker at vaflene skal være mørkere, steker du dem bare litt lenger.
7. Lokket vil løfte seg litt under steking, da røren hever seg litt under tilberedningen. Åpne ikke vaffeljernet det første minuttet under stekingen.
8. Åpne vaffeljernet forsiktig. Løsne vaffelen forsiktig med en varmebestandig plast- eller trespatel. Bruk ALDRI metallredskaper som for eksempel kniv, gaffel, skje eller metallspatel til å løsne vaflene med, da dette kan skade belegget på varmeplatene. Hvis det har vært brukt metallredskaper på vaffeljernet, bortfaller garantien.

9. Når du er ferdig med å steke, lar du vaffeljernet stå åpent og tar stikkontakten ut av strømuttaket. La vaffeljernet kjøle helt ned før du børster smulene fra platene og rengjør dem med en tørr klut. Bruk aldri vann med rengjøringsmidler eller lignende.

OPPSKRIFTER PÅ VAFLER:

Vaniljevafler

150 g smør eller margarin
200 g sukker
4 egg
Vaniljesukker
1/2 ts salt
250 g hvetemel
1 ts bakepulver
1-2 ss melk eller kremfløte
Bland smør, sukker, egg, vaniljesukker, salt, mel og bakpulver. Rør godt, tilsett fløten eller melken til slutt.
Sukker etter smak drysses over som pynt.

Ostevafler

200 g smør eller margarin
4 egg
1/2 ts salt
200 g mel
1/2 ts bakepulver
1/2 dl lunkent vann
2 ss revet ost
Paprika

Rør smør, egg og salt godt sammen. Ha i vekselsvis bakepulver, mel og lunkent vann. Tilsett til slutt revet ost og smak til med paprika.

Kjeksvafler:

5 eggeplommer
5 ss varmt vann
100 g sukker
revet sitron
150 g mel
1/2 ts bakepulver
1 ss rom
5 stivpiskede eggehviter
Pynt: melis

Pisk eggeplommer, vann, sukker og sitronskal til skum. Tilsett bakepulver, mel og rom og til slutt de stivpiskede eggehvitene. Stek vaflene med det samme.

Eplevafler

150 g smør eller margarin
200 g sukker
4 egg
1/2 ts salt
250 g mel
1 ts bakepulver
1 ts kanel
1 knivsodd nellik
2 revne epler
Pynt: melis

Alle ingredienser blandes grundig.

Kakevafler

200 g smør eller margarin
165 g sukker
4 egg
350 g mel
Vaniljesukker
3 ss bakepulver
Ca. 1 dl. Vann

Pisk sukker og egg og tilsett de andre ingrediensene. Røren skal være tykk.

Rengjøring

- Ta støpselet ut av stikkontakten og la vaffeljernet avkjøles.
- Bruk et stykke kjøkkenpapir eller en lett fuktet klut til å tørke av varmeplatene med.
- Bruk ev. en lett fuktet, bløt svamp til rengjøring.
- Hvis det skulle bli liggende igjen rester etter røren på varmeplatene, kan dette løsnes ved å smøre på litt matolje. La oljen sitte i 5 minutter og tørk av varmeplatene med et stykke kjøkkenpapir. Vaffeljernet skal være fullstendig avkjølt før denne prosedyren utføres.

- Bruk INGEN former for sterke, oppløsende eller slipende rengjøringsmidler. Bruk IKKE metallredskaper eller stålbørster ved rengjøring. Apparatet eller ledningen må IKKE senkes i noen form for væske.

MILJØTIPS

Når et elektrisk/elektronisk produkt ikke lenger virker, bør det kastes på en minst mulig miljøbelastende måte. Apparatet skal fjernes i henhold til det kommunale regelverk der du bor, men vanligvis kan produktet leveres på det lokale resirkuleringsstedet.

GARANTIEN GJELDER IKKE

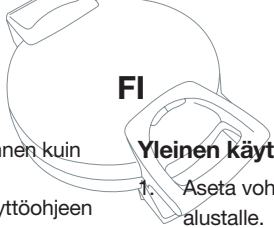
- dersom ovennevnte punkter ikke overholdes
- dersom det er foretatt uautoriserte inngrep på apparatet.
- dersom apparatet ikke er korrekt vedlikeholdt, har vært utsatt for maktbruk eller er blitt skadet på annen måte
- for feil som måtte oppstå på grunn av feil på ledningen

Som følge av konstant uvikling av våre produkter på funksjons- og designsiden, forbeholder vi oss retten til å foreta produktendringer uten foregående varsel.

IIMPORTØR:

Adexi Group

Vi tar forbehold om trykkfeil.



FI

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen kuin otat uuden vohveliraudan käyttöösi. Suosittelemme lisäksi, että säilytät käyttöohjeen mahdollista myöhempää käyttöä varten.

Yleiset turvatoimenpiteet

1. Käytä vohvelirautaa vain suunnittelua vastaavaan tarkoitukseen.
2. Vohveliraudan saa liittää vain 230 volttiin.
3. Älä koskaan kosketa vohveliraudan metallisia osia kun laite on käytössä. Metalliset osat tulevat erittäin kuumiksi.
4. Vohvelirautaa ei saa upottaa minkäänlaisiin nesteisiin.
5. Käytön jälkeen pistoke on irrotettava pistokerasiasta.
6. Ennen puhdistusta pistoke on vedettävä pistokerasiasta ja vohveliraudan on oltava täysin jäähtynyt.
7. Älä KOSKAAN käytä metallisia välineitä erikoiskäsitellyillä lämpöpinnoilla.
8. Älä vedä johdosta, tartu pistokkeeseen ja vedä se ulos pistokerasiasta.
9. Älä anna johdon roikkua esimerkiksi pöydänreunan yli. Huolehdi, että johto ei joudu puristuksiin kaappeihin tai laatikoihin.
10. Älä koskaan aseta vohvelirautaa lieden päälle, lähettyville tai uuniin.
11. Käytä vohvelirautaa vain sisätiloissa.
12. Kun vohvelirauta on käytössä sitä on valvottava.
13. Laite on säilytettävä lasten ulottumattomilla.
14. Älä käytä laitetta jos laite tai johto vahingoittuu. Toimita laite ammattilaisen korjattavaksi.

Ennen käyttöä

Lämpöpinnat on pyyhittävä kostealla liinalla ennen ensimmäistä käyttökertaa. Sen jälkeen pinnat on voideltava kevyesti voilla, margariinilla tai ruokaöljyllä.

Yleinen käyttö

1. Aseta vohvelirauta tasaiselle, kestävälle alustalle.
2. Liitä vohvelirauta 230 V:n ja kytke päälle. Punainen merkkivalo syttyy palamaan. Säädä lämpötila (1-5). Ensimmäisenä käyttökertana vohveliraudasta saattaa nousta hieman savua, tämä on ihan normaalia.
3. Lukitse vohveliraudan kansi ja odota kunnes vihreä valo syttyy. Silloin vohveliraudan lämpötila on sopiva.
4. Avaa vohvelirauta. Kaada taikina alimman levyn keskelle. Taikina levittyy koko levylle kun kantta suljetaan.
5. Sulje vohvelirauta. Älä kosketa käsikahvaa vohveliraudan ollessa käytössä. Raudasta nouseva höyry on erittäin kuuma. Paiston aikana vihreä valo syttyy ja sammuu monta kertaa. Tämä osoittaa, että termostaatti huolehtii siitä, että levyjen lämpötila on oikea. Tämä ei osoita milloin paistaminen on aloitettava ja lopetettava.
6. Kansi nousee hieman paistamisen aikana, koska taikina kokoaa valmistuksen yhteydessä. Älä avaa vohvelirautaa ensimmäisen minuutin aikana.
7. Avaa vohvelirautaa varovasti. Irrota vohveli varovasti lämmönkestävällä muovisella tai puisella paletilla. Älä KOSKAAN käytä metallivälineitä kuten haarukoita, veitsia, lusikoita tai metallista palettia vohvelin irrottamiseksi. Lämpöpintojen päällystys saattaisi vahingoittua. Jos vohvelirautaa on käsitelty metallisilla välineillä takuu mitätöityy.
8. Anna vohveliraudan olla auki ja vedä pistoke irti pistorasiasta kun paistaminen on päättynyt. Anna vohveliraudan jäähtyä kokonaan ennen kuin harjaat muruset pois levyiltä ja puhdistat ne kuivalla liinalla. Älä koskaa käytä vettä johon on lisätty puhdistusainetta tai muita aineita.

OHJE:

Vaniljavohvelit

150 g voita tai margariinia
200 g sokeria
4 kananmunaa
Vaniljasokeria
1/2 tl suolaa
250 g vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
1-2 rkl maitoa tai kermaa

Sekoita voi, sokeri, kananmunat, vaniljasokeri, suola, jauhot ja leivinjauhe. Sekoita hyvin, lisää kerma tai maito.
Koristele paistetut vohvelit sokerilla.

Juustovohveli

200 g voita tai margariinia
4 kananmunaa
1/2 tl suolaa
200 g jauhoja
1/2 tl leivinjauhetta
1/2 dl haleaa vettä
2 rkl raastettua juustoa
Paprikajauhetta

Sekoita voi, kananmunat ja suola hyvin. Lisää vuorotellen leivinjauhe+jauhot ja haalea vesi. Lisää lopuksi raastettu juusto ja mausta paprikajauheella.

Rapeat keksivohvelit

5 kananmunan keltuaista
5 rkl lämmintä vettä
1oo g sokeria
1 sitruunan raastettu kuori
150 g jauhoja
1/2 tl leivinjauhetta
1 rkl rommia
5 kovaksi vatkattua kananmunan valkuaista
Koriste: tomusokeri

Vatkaa keltuaiset, vesi, sokeri ja sitruunan kuoret vaahdoksi. Lisää leivinjauhe, jauhot ja rommi ja lopuksi koviksi vatkatut valkuaiset. Tarjoa vohvelit välittömästi.

Omenavohvelit
150 g voita tai margariinia
200 g sokeria
4 kananmunaa
1/2 tl suolaa
250 g jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 tl kanelia
1 maustemitta neilikkaa
2 raastettua omenaa
Koriste: tomusokeri

Kaikki ainekset sekoitetaan huolellisesti.

Kakkuvohvelit
200 g voita tai margariinia
165 g sokeria
4 kananmunaa
350 g jauhoja
Vaniljasokeria
3 rkl leivinjauhetta
noin 1 dl vettä

Vaahdota sokeri ja kananmunat, lisää muut ainekset. Taikinan tulee olla paksu.

Puhdistus

- Vedä pistoke irti pistorasiasta ja anna vohveliraudan jäähtyä.
- Pyyhy lämpöpinnat puhtaiksi talouspyyhkeellä tai kostealla liinalla.
- Puhdista pinnat kostealla sienellä tarvittaessa.
- Lämpöpintoihin tarttunut taikina on mahdollista irrottaa jos sen päälle levitetään hieman ruokaöljyä. Anna öljyn vetäytyä viisi minuuttia ja pyyhi sen jälkeen pinnat puhtaiksi talouspyyhkeellä. Vohveliraudan on oltava kylmä ennen tämän toimenpiteen suorittamista.
- Älä käytä MINKÄÄNLAISIA voimakkaita, liuottavia tai hankaavia puhdistusaineita. ÄLÄ käytä metallisia välineitä tai harjoja puhdistukseen. Laitetta tai johtoja EI saa upottaa minkäänlaisiin nesteisiin.

YMPÄRISTÖVINKKEJÄ

Käyttökelvottomat sähkölaitteet on hävitettävä luontoa vähiten rasittavalla tavalla. Laite on hävitettävä paikkakuntanne sääntöjen mukaisesti. Useimmiten tuote on mahdollista jättää paikalliseen kierrätykseen.

TAKUU EI PÄDE

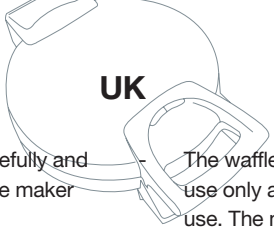
- Jos yllä mainitut kohdat laiminlyödään.
- Jos laitetta on käsitelty laittomalla tai ei valtuutetulla tavalla.
- Jos laitetta on käytetty määräysten vastaisesti, siihen on käytetty väkivaltaa tai sitä on vahingoitettu jollain lailla.
- Jos häiriöt sähköjärjestelmässä aiheuttavat vikoja laitteessa.

Tuotteidemme toimintojen ja suunnittelun jatkuvasta kehityksestä johtuen pidätämme oikeuden suorittaa muutoksia ilman ennakkoilmoituksien antamista.

Maahantuoja:

Adexi Group

Valmistaja ei vastaa painovirheistä.



UK

Please read this instruction manual carefully and familiarise yourself with your new Waffle maker before using for the first time.
Please retain this manual for future reference.

Before first use

Before you take your new Waffle maker in use, the heating plates must be wiped over with a light damp cloth. Hereafter you should grease the heating plates with butter or frying oil.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce risk of fire, electric shock and/or personal injury, including the following:

- Make sure that the supply voltage in your home is the same as the voltage marked on the appliance.
- Only use the appliance on a stable work surface, away from water.
- Unplug the appliance from the mains supply when not in use, in case of malfunction and before and during cleaning the appliance.
- Never place the appliance or parts of it near a heat source.
- Do not hold your hands near the hole in the lid during operation.
- Never immerse the appliance, parts of it or the plug in water.
- Children should never be allowed to operate the appliance.
- Do not allow the cord to hang down over the edge of the work surface as it could accidentally be pulled.
- Never disconnect the plug by pulling on the supply cord.
- Should the appliance fail to operate or in case of any damage contact the importer for repair. Improper repairs can result in considerable hazards for the user.
- Never use the appliance if the cord has been damaged or if the appliance has been dropped and is visibly damaged, or functions abnormally.
- The waffle maker is intended for domestic use only and is not designed for commercial use. The manufacturer accepts no liability if the appliance is used for commercial purposes or in manner, which does not comply with the operating.

Normal Use

1. Place the waffle maker at a plain horizontal work surface.
2. Connect to 230 V via the plug to the outlet. The red lamp will light up. Set the thermostat control to the desired level (1-5). There may during this first heating, occur some smoke, which is normal.
3. Close the lid and wait until the green lamp turns off. Now the waffle maker has the right temperature.
4. Open the waffle maker, poor down the dough in the middle of the lower heating plate, it will spread out when you close the lid.
5. 5. Close the lid. Do not hold at the handles during baking, because this will be very hot cause to the damp. The green lamp will go on and off during use, which is indicating that the thermostat is making sure the heat is even during use.
6. Bake the first waffles for 4 min. until they are light golden. The rest of the waffles will be ready after 3 min. according to the thickness. If you want a darker waffle you can just bake for a little longer.
7. The lid will go up a little during baking, since the dough will raise. Do not open the waffle maker during the first minute of baking.
8. Now gently open the waffle maker, carefully loosen the waffle with a plastic palette or a wooden palette. NEVER use any metal on the baking plates, because this will damage the surface. In case there is used any metal on the baking plate, the warranty will not be valid.

9. When you are done baking, leave the waffle maker open, remove the plug from the outlet. Let the Waffle maker cool completely down before you clean the plates with a damp cloth. Do never use any water or detergent.

Recipes

Vanilla waffles

150 g butter
200 g sugar
4 eggs
Vanilla sugar
1/2 tsp. Salt
250 g. flour
1 tsp. Baking soda
1-2 tbsp. milk or cream
Topping: sugar

Mix butter, sugar, eggs salt vanilla sugar, flour and baking soda, mix well – then add milk or cream.

Cheese waffles

200 g butter
4 eggs
1/2 tsp. salt
200 g flour
1/2 tsp. Baking soda
1/2 dl Luke water
2 tbsp. Shredded cheese
Paprika

Mix butter, eggs and salt well then add baking soda, flour and luke water in a mix. Finally add the cheese and paprika for taste.

ENVIRONMENTAL TIP

An electronic appliance should, when it is no longer capable of functioning be disposed with least possible environmental damage. The appliance should be disposed according to the local regulations in your municipality, in most cases you can discharge the appliance at your local recycling center.

THE WARRANTY DOES NOT COVER

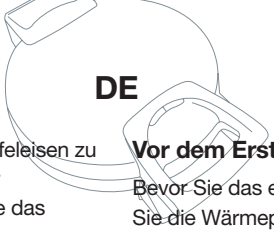
- if the above points have not been observed.
- if the appliance has not been properly maintained, if force has been used against it or if it has damaged in any other way.
- Errors of faults owing to defects in the distribution system.
- If the appliance has been repaired or modified or changed in any way or by any person not properly authorised.

Owing to our constant development of our products on both functionality and design we reserve the right to change the product without preceding notice.

Importer:

Adexi Group

We take reservations for printing errors.



DE

Um möglichst viel Freude an Ihrem Waffeleisen zu haben, machen Sie sich bitte mit dieser Bedienungsanleitung vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
Wir empfehlen Ihnen außerdem, die Bedienungsanleitung aufzuheben. So können Sie die Funktionen des Gerätes jederzeit nachlesen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

1. Das Gerät nur bestimmungsgemäß anwenden.
2. Das Gerät nur an 230 V anschließen.
3. Niemals die Metallteile eines in Betrieb befindlichen Geräts berühren. Die Metallteile werden beim Gebrauch sehr heiß.
4. Das Gerät selbst unter keinen Umständen in Flüssigkeiten tauchen.
5. Nach dem Gebrauch Stecker abziehen.
6. Vor dem Reinigen Stecker abziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
7. NIEMALS Metallgeräte an den speziell behandelten Wärmepatten benutzen.
8. Beim Abziehen des Steckers nicht am Kabel ziehen.
9. Kabel nicht von einer Tischkante oder ähnlichem herunterhängen lassen. Sicherstellen, daß das Kabel nicht in Schubladen o.ä. eingeklemmt wird.
10. Das Gerät niemals auf oder in der Nähe von einem Herd oder im Ofen anbringen.
11. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
12. Ein in Betrieb befindliches Gerät ständig beaufsichtigen.
13. Kinder, die sich in der Nähe eines in Betrieb befindlichen Geräts befinden, sind zu beaufsichtigen.
14. Das Gerät für Kinder unzugänglich aufbewahren.
15. Sofern Gerät oder Kabel beschädigt sind, benutzen Sie das Gerät bitte nicht. Lassen Sie es von einem Fachmann reparieren.

Vor dem Erstgebrauch

Bevor Sie das erste Mal Waffeln backen, wischen Sie die Wärmeplatten bitte mit einem leicht feuchten Tuch ab und fetten Sie sie anschließend mit etwas Butter, Margarine oder Speiseöl ein.

Anwendung

1. Das Gerät auf einer harten, waagerechten Unterlage aufstellen.
2. Gerät an 230 V anschließen und die Steckdose gegebenenfalls einschalten. Die rote Kontrollampe leuchten. Die gewünschte Temperatureinstellung (1-5) wählen. Beim Erstgebrauch entwickelt sich etwas Rauch, was völlig normal ist.
3. Deckel des Waffeleisens schließen und warten, bis die grüne Lampe erlischt. Das Waffeleisen hat jetzt die gewünschte Temperatur.
4. Das Waffeleisen öffnen und die Teigmasse in die Mitte der unteren Platte gießen. Beim Schließen des Deckels wird der Teig über die ganze Platte verteilt.
5. Das Waffeleisen schließen. Während des Backvorgangs nicht am Griff festhalten, da der Dampf sehr heiß ist. Die grüne Thermostatlampe leuchtet und erlischt mehrmals während des Vorgangs. Dies zeigt an, daß der Thermostat ständig die richtige Plattentemperatur aufrechterhält - Anfang und Ende der Backzeit werden dadurch nicht angezeigt.
6. Backen Sie die ersten Waffeln ca. 4 Minuten, bis sie goldbraun sind. Die nachfolgenden Waffeln je nach Dicke ca. 3 Minuten backen. Bevorzugen Sie dunklere Waffeln, so backen Sie sie einfach etwas länger.
7. Der Deckel hebt sich während des Backvorgangs ein wenig, da der Teig etwas aufgeht. Das Waffeleisen während der ersten Minute der Backzeit nicht öffnen.
8. Das Waffeleisen vorsichtig öffnen. Die Waffeln mit einer hitzebeständigen Kunststoffpalette oder einer Holzpalette vorsichtig lösen. NIEMALS Metallgeräte wie

Messer, Gabel, Löffel oder Metallpalette zum Lösen der Waffeln benutzen, da dies die Beschichtung der Wärmeplatten beschädigen könnte. Werden Metallgeräte am Waffeleisen benutzt, so entfällt die Garantie.

9. Nach dem Backen das Gerät offen stehen lassen und den Stecker abziehen. Das Waffeleisen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie Krümel von den Platten abbürsten und sie mit einem trockenen Tuch abwischen. Niemals Wasser mit Reinigungsmitteln o.ä. benutzen.

WAFFELREZEPTE:

Vanillewaffeln

150 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
4 Eier
Vanillezucker
1/2 TL Salz
250 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
1-2 EL Milch oder Schlagsahne

Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker, Salz, Mehl und Backpulver gut verrühren. Sahne oder Milch zuletzt hinzugeben.
Etwas Zucker als Verzierung auf die Waffeln streuen.

Käsewaffeln

200 g Butter oder Margarine
4 Eier
1/2 TL Salz
200 g Mehl
1/2 TL Backpulver
50 ml lauwarmes Wasser
2 EL geriebenen Käse
Paprika

Butter, Eier und Salz gut verrühren. Abwechselnd Backpulver, Mehl und lauwarmes Wasser hinzugeben. Zuletzt den geriebenen Käse zugeben und mit Paprika abschmecken.

Kekswaffeln

5 Eigelbe
5 EL warmes Wasser
100 g Zucker
geriebene Zitronenschale
150 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1 EL Rum
5 steifgeschlagene Eiweiße
Verzierung: Streuzucker

Eigelbe, Wasser, Zucker und Zitronenschale zu einem Schaum schlagen. Backpulver, Mehl und Rum und zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß hinzugeben. Die Waffeln sofort backen.

Apfelwaffeln

150 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
4 Eier
1/2 TL Salz
250 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Nelken
2 geriebene Äpfel
Verzierung: Streuzucker

Sämtliche Zutaten gründlich vermischen.

Kuchenwaffeln

200 g Butter oder Margarine
165 g Zucker
4 Eier
350 g Mehl
Vanillezucker
3 EL Backpulver
ca. 100 ml Wasser

Zucker und Eier schlagen, die übrigen Zutaten hinzugeben. Der Teig muß dick sein.

Reinigung

- Stecker abziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Die Wärmeplatten mit einem Stück Küchenpapier oder einem leicht feuchten Tuch abwischen.

- Eventuell einen leicht feuchten, weichen Schwamm zur Reinigung benutzen.
- Etwaige Teigreste auf den Wärmeplatten lassen sich durch Auftragen von etwas Speiseöl lösen. Das Öl ca. 5 Minuten einwirken lassen und die Wärmeplatten mit einem Stück Küchenpapier abwischen. Das Gerät muß vor diesem Vorgang vollständig abgekühlt sein.
- KEINE starken, lösenden oder schleifenden Reinigungsmittel anwenden. KEINE Metallgeräte oder Stahlbürsten zum Reinigen benutzen. Gerät und Kabel dürfen unter KEINEN Umständen in Flüssigkeiten getaucht werden.

UMWELTTIPS

Ein Elektro-/Elektronikprodukt ist nach Ablauf seiner Funktionsfähigkeit unter möglichst geringer Umweltbelastung zu entsorgen. Dabei sind die örtlichen Vorschriften Ihrer Wohngemeinde zu befolgen. In den meisten Fällen können Sie das Produkt bei Ihrer örtlichen Recyclingstation abgeben.

DIE GARANTIE GILT NICHT

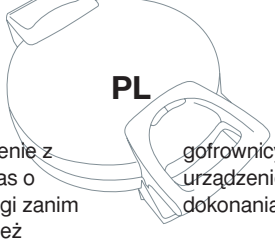
- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder ihm anderweitig Schaden zugefügt worden ist;
- bei Fehlern, die aufgrund von Fehlern im Leitungsnetz entstanden sind;
- bei Eingriffen in das Gerät von Stellen, die nicht von uns autorisiert sind.

Aufgrund der ständigen Entwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht zur Änderung des Produkts ohne vorherige Ankündigung vor.

IMPORTEUR:

Adexi Group

Irrtümer und Fehler vorbehalten



PL

Abyście Państwo mieli pełne zadowolenie z Waszej nowej gofrownicy, prosimy Was o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi zanim zaczniecie ją używać. Zalecamy również zachowanie niniejszej instrukcji w razie potrzeby przypomnienia funkcji gofrownicy w przyszłości.

Ważne wskazówki w zakresie bezpieczeństwa

- Używaj gofrownicy wyłącznie dla celów do których jest ona przeznaczona.
- Gofrownica może być wyłącznie podłączana do napięcia 230V.
- Nie dotykaj części metalowych gofrownicy gdy jest ona włączona, albowiem będą one bardzo gorące.
- Gofrownica nie może być zanużana w jakimkolwie płynie.
- Po zakończeniu użytkowania gofrownicy zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Wyciągnij wtyczkę z gniazdka sieciowego przed przystąpieniem do czyszczeniem. Poczekaj do wystygnięcia gofrownicy zanim rozpoczniesz jej czyszczenie.
- NIGDY nie używaj ścierających środków czyszczących do czyszczenia powierzchni grzejnych albowiem może to doprowadzić do uszkodzeń specjalnej powłoki, którą jest pokryta powierzchnia elementów grzejnych.
- Nie wyjmuj wtyczki przewodu zasilającego ciągnąc za przewód, zawsze chwytaj za samą wtyczkę.
- Nie pozwól aby przewód elektryczny zwisał poza kant stołu lub został czymś przyciśnięty np. szufladą itp.
- Nie stawiaj gofrownicy na palnikach gazowych/elektrycznych lub w piekarniku.
- Używaj urządzenie wyłącznie w pomieszczeniach zadaszonych.
- Nie pozostawiaj gofrownicy bez nadzoru podczas jej pracy.
- Podczas pracy urządzenia zwróć uwagę na znajdujące się w pobliżu dzieci.
- Gofrownica powinna być przechowywana w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- W przypadku uszkodzenia przewodu elektrycznego urządzenia lub samego urządzenia, bądź stwierdzenia nieprawidłowości w funkcjonowaniu gofrownicy zaprzestań użytkowania i oddaj urządzenie do punktu serwisowego w celu dokonania naprawy.

Przed pierwszym użyciem

Przed przystąpieniem do pieczenia wafli po raz pierwszy wytrzyj płytki grzejące lekko wilgotną ściereczką. Następnie posmaruj powierzchnie płytek grzejnych masłem, margaryną lub olejem jadalnym.

Użytkowanie

1. Postaw gofrownicę na twardej, płaskiej powierzchni.
2. Podłącz gofrownicę do prądu o napięciu 230V. Czerwona lampka kontrolna zacznie świecić. Ustaw żądaną temperaturę (1-5). Przy pierwszym użytkowaniu może wydobywać się nieco dymu co jest zjawiskiem zupełnie normalnym.
3. Zamknij gofrownicę i poczekaj aż zapali się zielona lapmka kontrolna, wtedy gofrownica będzie nagrzana do żądanej temperatury.
4. Otwórz gofrownicę i nalej ciasto po środku dolnej płytki. Przy zamykaniu gofrownicy górną płytką ciasto zostanie równomiernie rozprowadzone.
5. Zamknij gofrownicę. Nie chwytaj za uchwyt podczas pracy urządzenia aby uniknąć poparzeń gorącą, wydobywającą się parą. Lampka termostatu zapali się ponownie gdy wafle będą gotowe, dotyczy większości przepisów.
6. Zamknij gofrownicę. Nie chwytaj za uchwyt podczas pracy urządzenia aby uniknąć poparzeń gorącą, wydobywającą się parą. Podczas pieczenia zielona lampka termostatu będzie zapalała się i gasła wielokrotnie indykując utrzymywanie stałej temperatury. Lampka nie sygnalizuje zakończenia pieczenia.
7. Wierzchnia płytka uniesie się nieco do góry podczas pieczenia, albowiem wafle nieco "urosną". Nie otwieraj wierzchniej płytki wciągu pierwszej minuty pieczenia.
8. Otwórz ostrożnie gofrownicę. Podważ wafle odporną na ciepło, plastikową lub drewnianą łopatką. Nie używaj NIGDY metalowych przedmiotów jak nóż, widelec, łyżka czy metalowa łopatka przy

podważaniu wafli, ponieważ można w ten sposób uszkodzić powierzchnię płytek. Jeżeli zostały użyte przedmioty metalowe gwarancja będzie unieważniona.

9. Po zakończeniu pieczenia pozostaw gofrownicę otwartą i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego. Pozostaw gofrownicę do wystygnięcia zanim oczyścisz płytki z okruchów i rozpoczniesz czyszczenie płytek suchą ściereczką. Nie używaj nigdy wody z dodatkiem środka czyszczącego itp.

PRZEPISY DO PIECZENIA WAFLI:

Wafle waniliowe
150 g. masła lub margaryny
200 g. cukru
4 jajka
cukier waniliowy
1/2 łyż. soli
250 g. mąki pszennej
1 łyż. proszku do pieczenia
1-2 łyżek mleka lub śmietany

Wymieszaj razem masło, cukier, jajka, cukier waniliowy, sól, mąkę i proszek do pieczenia. Po dokładnym wymieszaniu dodaj śmietanę lub mleko.
Wafle można na koniec według smaku posypać cukrem.

Wafle serowe
200 g. masła lub margaryny
4 jajka
1/2 łyż. Soli
200 g. mąki
1/2 łyż. proszku do pieczenia
1/2 dl. ciepłej wody
2 łyżek startego sera
papryka

Wymieszaj dobrze razem masło, jajka i sól. Dodawaj na zmianę proszek do pieczenia, mąkę i ciepłą wodę. Na koniec dodaj starty ser i paprykę do smaku.

Wafle herbatnikowe
5 żółtek
5 łyżek ciepłej wody
100 g. cukru
starta skórka z cytryny
150 g. mąki
1/2 łyż. proszku do pieczenia
1 łyżka rumu
5 ubitych na sztywno białek
Dekoracja: cukier puder

Ubij żółtka, wodę, cukier i skórkę z cytryny na spienioną masę. Dodaj proszek do pieczenia, mąkę i rum a na koniec dodaj ubite na szytywną pianę białka. Piecz wafle od razu.

Wafle jabłkowe
150 g. masła lub margaryny
200 g. cukru
4 jajka
250 g. mąki
1 łyż. proszku do pieczenia
1 łyż. cynamonu
szczypta zmielonych goździków
2 starte jabłka
dekoracja: cukier puder

Ciastko- wafle
200 g. masła lub margaryny
165 g. cukru
4 jajka
350 g. mąki
cukier waniliowy
3 łyż. proszku do pieczenia
ok. 1 dl. wody

Ubij cukier i jajka, dołóż pozostałe składniki. Ciasto musi być gęste.

Konserwacja

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i pozostaw gofrownicę do wystygnięcia.
- Wytrzyj płytki papierem kuchennym lub lekko wilgotną ściereczką.
- Użyj do czyszczenia ew. lekko wilgotnej gąbki.
- W przypadku gdy na płytce pozostały resztki wafli, można je usunąć nasączając je odrobiną oleju jadalnego. Nasączone olejem resztki pozostaw przez 5 min., po czym wytrzyj płytkę papierem kuchennym. Gofrownica musi być zimna przed przystąpieniem do tych czynności.

- NIE używaj jakichkolwiek żrących lub ścierających środków czyszczących. NIE używaj metalowych przedmiotów lub stalowych szczotek podczas czyszczenia. Urządzenia i przewodu zasilającego NIE wolno zanużać w jakimkolwiek płynie.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE RODOWISKA NATURALNEGO

Urządzenia elektrycznego/elektronicznego nie nadającego się do użytku powinno pozbyć się w sposób najmniej szkodliwy dla środowiska naturalnego. Dlatego też urządzenia należy pozbyć się przestrzegając lokalnie obowiązujących przepisów lub dostarczyć do najbliższej stacji utylizacji odpadów.

GWARANCJA BĘDZIE UNIEWAŻNIONA W PRZYPADKU:

- Jeśli wyżej wymienione nie było przestrzegane.
- Jeśli zostały dokonywane naprawy urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Jeśli urządzenie było niewłaściwie użytkowane powodując uszkodzenia mechaniczne.
- Jeśli uszkodzenie powstało w wyniku uszkodzeń w instalacji sieciowej.

W związku ze stałym udoskonalaniem naszych produktów zarówno od strony funkcjonalnej jak i projektowej, zastrzegamy sobie prawo do zmian w produktach bez wcześniejszego uprzedzenia.

Importer

Adexi Group

Z zastrzeżeniem ew. błędów w druku

RU

Перед первым использованием прочтите, пожалуйста, внимательно руководство по эксплуатации и ознакомьтесь с Вашей новой вафельницей.
Рекомендуем Вам сохранить настоящее руководство по эксплуатации на случай, если Вам когда-нибудь в будущем понадобится освежить в памяти функции вафельницы.

Обычные меры предосторожности

1. Пользуйтесь вафельницей только по назначению.
2. Вафельница рассчитана только на напряжение электросети 230 В.
3. Никогда не прикасайтесь во время выпечки к металлическим частям вафельницы, так как они очень сильно нагреваются.
4. Не погружайте вафельницу ни в какую жидкость.
5. После окончания использования выньте вилку из розетки.
6. Перед тем, как приступить к очистке вафельницы, выньте вилку из розетки и дайте вафельнице совершенно остыть.
7. Никогда не используйте нож и прочие металлические предметы на поверхностях со специальным покрытием.
8. Вынимая штепсельную вилку из розетки, никогда не тяните за провод, а беритесь за вилку и тяните осторожно.
9. Размещайте аппарат так, чтобы его электропровод не свисал с края стола и не мог застрять в ящике и прочих подобных местах.
10. Никогда не ставьте вафельницу на конфорку или в духовку или вблизи них.
11. Используйте вафельницу лишь внутри помещения.
12. Не оставляйте вафельницу без присмотра во время выпечки.
13. Если во время выпечки рядом с вафельницей находятся маленькие дети, обязательно внимательно следите за ними.
14. Вафельницу следует хранить в месте, недоступном для детей.
15. При повреждении аппарата или электропровода не пользуйтесь аппаратом, а сдайте его в починку, где им будет заниматься специалист.
16. Всегда поднимайте вафельницу за ручку.

Перед использованием

Перед первым использованием протрите выпекающие поверхности вафельницы изнутри влажной тряпкой, затем смажьте небольшим количеством масла, маргарина или растительного масла.

Обычное использование

1. Поставьте вафельницу на твердую горизонтальную поверхность.
2. Подключите вафельницу к электросети мощностью в 230 В и включите контакт. Красная контрольная лампочка должна загореться. Теперь отрегулируйте температуру так, как Вам требуется (1-5). При первом использовании вафельница слегка дымит, это совершенно нормально.
3. Закройте крышку вафельницы и подождите, пока не зажжется зеленая лампочка. Теперь вафельница нагрелась до желаемой температуры.
4. Откройте вафельницу и налейте тесто в середину нижней выпекающей поверхности. При закрытии крышки тесто распределится по всей поверхности.
5. Закройте вафельницу. Не держите вафельницу за ручку во время выпечки, так как от нее поднимается очень горячий пар. Во время выпечки зеленая лампочка несколько раз зажжется и погаснет. Это значит, что терморегулятор все время поддерживает правильную температуру выпекающих поверхностей. Лампочка не показывает Вам, когда начинать или заканчивать выпечку.

6. Пеките первые вафли в течение прибл. 4-х минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Следующие вафли можете уже печь около 3-х минут, в зависимости от толщины. Если Вы хотите, чтобы вафли были темнее, выпекайте их немного дольше.
7. Во время выпечки крышка вафельницы приподнимается, так как тесто немного поднимается. Не открывайте крышку вафельницы во время первой минуты выпечки.
8. Осторожно откройте вафельницу. Осторожно пластмассовой или деревянной лопаточкой снимите вафлю. Не пользуйтесь НИКОГДА для снятия вафель металлическими предметами, такими, как, например, ножи, вилки, ложки или металлические лопаточки, так как они могут повредить покрытию выпекающих поверхностей. Используя на вафельнице металлические предметы Вы теряете гарантию.
9. После окончания выпечки оставьте вафельницу остывать с открытой крышкой и выньте вилку из розетки. Перед тем, как будете сметать с выпекающих поверхностей крошки и вытирать вафельницу сухой тряпкой, дайте ей совершенно остыть. Никогда не пользуйтесь для очистки водой, в которую добавлено моющее средство и т.п.

РЕЦЕПТЫ ВАФЕЛЬ

Ванильные вафли
150 г масла или маргарина
200 г сахара
4 яйца
ванильный сахар
1/2 чайной ложки соли
250 г пшеничной муки
1 чайная ложка разрыхлителя для теста
1-2 ст. ложки молока или сливок для взбивания

Смешайте масло, сахар, яйца, ванильный сахар, соль, муку и разрыхлитель.
Перемешайте тщательно и добавьте под конец сливки или молоко.
Готовые вафли можно при желании посыпать сахаром.

Вафли с сыром
200 г масла или маргарина
4 яйца
1/2 чайной ложки соли
200 г пшеничной муки
1/2 чайной ложки разрыхлителя для теста
1/2 дл. теплой воды
2 ст. ложки тертого сыра
паприка

Смешайте тщательно масло, яйца и соль. Добавьте попеременно разрыхлитель, муку и теплую воду. Добавьте под конец тертый сыр и приправьте паприкой.

Вафли-печенье
5 желтков
5 ст. ложек теплой воды
100 г сахара
тертой лимонной корки
150 г муки
1/2 чайной ложки разрыхлителя для теста
1ст. ложка рома
5 белков, сбитых в крепкую пену

Для украшения можно использовать мелиссу
Сбейте желтки, воду, сахар и лимонную корку до пены. Добавьте разрыхлитель, муку и ром, под конец взбитые белки. Выпекать сразу.

Яблочные вафли
150 г масла или маргарина
200 г сахара
4 яйца
ванильный сахар
1/2 чайной ложки соли
250 г муки
1 чайная ложка разрыхлителя для теста
1 чайная ложка корицы
немного гвоздики (на кончике ножа)
2 тертых яблока
Для украшения можно использовать мелиссу

Смешать тщательно все ингредиенты.

Вафли-блины

200 г масла или маргарина
165 г сахара
4 яйца
350 г муки
ванильный сахар
3 столовых ложки разрыхлителя
прибл. 1 дл воды

Взбейте сахар и яйца, доьавьте прочие ингредиенты. Тесто должно получиться густым.

Очистка

- Выньте вилку из розетки и остудите вафкльницу.
- Протрите выпекающие поверхности, используя для этого бумажное полотенце или влажную тряпку.
- Для очистки можно использовать влажную мягкую губку.
- Если на выпекающих поверхностях осталось тесто, налейте на прилипшее тесто каплю растительного масла. Дайте маслу постоять 5 минут и протрите бумажным полотенцем. Вафельница должна перед этим полностью остыть!
- Не пользуйтесь при очистке НИКАКИМИ сильными растворяющими или абразивными средствами. НЕ используйте при очистке металлические губки или щетки. Аппарат и провод НЕЛЬЗЯ погружать ни в какую жидкость.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Любой вышедший из строя и не подлежащий ремонту электроприбор должен быть утилизован с минимальным ущербом для окружающей среды. Прибор должен быть утилизован в соответствии с местными правилами, принятыми в Вашем муниципалитете; в большинстве случаев Вы можете сдать его в местный центр по утилизации.

ГАРАНТИЯ ЯВЛЯЕТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ:

- Если не соблюдались вышеприведённые правила пользования.
- В случае неавторизованного вскрытия изделия.
- В случае нарушения правил пользования изделием, насильственных и прочих действий, приведших к выходу изделия из строя.
- В случае выхода из строя изделия в результате сбоев в электрической сети.

В связи с постоянным усовершенствованием нашей продукции с точки зрения как функциональности, так и дизайна, мы оставляем за собой право вносить в изделие изменения без предварительного предупреждения.

Импортёр

Adexi Group

Производитель и импортёр не несут ответственности за возможные опечатки в тексте.